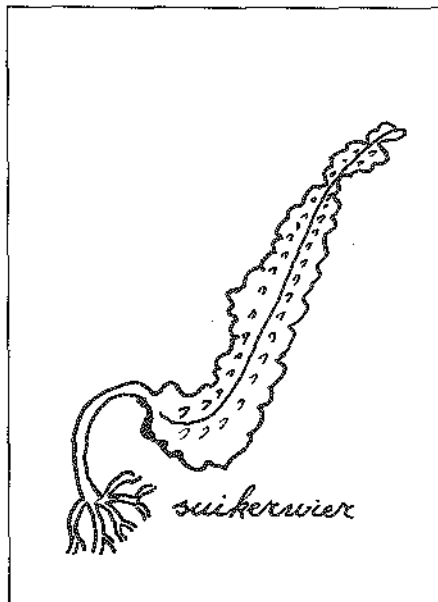


om soda synthetisch te bereiden en er kwam crisis bij de algenvangers. In 1811 werd door Courtois jodium gevonden in algen en in 1824 werd een nieuwe industrie op gang gebracht. In 1948 werd begonnen met het vervaardigen van algenbloem, een belangrijk component dat toegevoegd werd aan het voedsel voor de veestapel en aldus aan



koeien en varkens de nodige mineralen bezorgde.

Sedert de massale invoer van soja uit de derde wereld is er minder vraag naar algenbloem. Maar met de snelle ontwikkeling van het scheikundig onderzoek zijn algenderivaten een basisprodukt geworden. De extrakten die men uit de bruinwieren haalt, bestaan hoofdzakelijk uit polyacchariden die, opgelost in water, colloïdale eigenschappen hebben, wat vele toepassingen biedt in de moderne industrie. Op de meeste verpakkingen van onze voedingswaren zijn thans in een lijstje de ingrediënten aangegeven. Wanneer u daar de geleerstoffen E 400 aantreft weet u dat dit een zeewierextrakt is.

Voor ons land is er het laatste snuffje op het gebied van zeewierextrakt nl. Siwi of zeewierwater. Volgens de producent is Siwi een volledig natuurlijk zeewierextrakt uit verschillende types zeewieren. Als u het vermengt met water krijgt u een natuurzuivere zeewierdrink. Wie deze zeewierdrink regelmatig gebruikt over een langere periode, schenkt zichzelf een betere algemene konditie, zowel mentaal als fysiek. Van zeewieren is algemeen bekend dat zij een stimulerende werking hebben op de schildklier en op de geslachtsklieren. Deze organen bevoor-deren een gezonde werking van de lichaamscellen en zijn verantwoordelijk voor een verhoogd gevoel van vitaliteit en jeugdigheid.

Robert Coelus

De oesterputten in Oostende in de 19 de eeuw (III)

Zo nu en dan slaat de wetenschap hard toe in dit blad. Er wordt hier geschiedenis geschreven. Dat is dan nog het minste dat kan gezegd worden van deze reeks, die handelt over de oesterputten in Oostende.

Norbert Hostyn is verantwoordelijk voor deze artikelen. Verleden jaar had hij het over de oesterputten in de 18de eeuw (HVB 3,4 en 5 van 1988). En sinds enige tijd wordt deze vorm van aquakultuur uitgebreid behandeld voor wat de 19de eeuw betreft. Het deel dat nu volgt werd reeds voorafgegaan door twee stukken, die u terug kan vinden in HVB nr 10, november 1988 en in HVB 3, maart 1989.

Oesterparken Van Imschoot-De Brock

Deze oesterparken werden in 1852 aangelegd bij de werf op het Hazegras. Ze komen voor op het in 1856 bij Daveluy gedrukte "Plan du Port, de la Ville et des Environs d'Ostende" door Pierre Van Hercke, stadsarchitect.

Ze verdwenen al in 1888; zo luidt een annonce in de Echo d'Ostende van februari 1888: "1. Op donderdag 1 maart 1888, om 10 ure voormiddag te Oostende, nabij de statie van de débarcadère, venditie der afbraak van den Oesterput VAN IMSCHOOT-DE BROCK ET CIE."

Oesterputten Johannes Van Loo-Bernier

De historiek van de oesterputten Van Loo-Bernier is op zijn minst een zonderling verhaal: Johannes Van Loo, een Gents koopman, legde zijn oesterputten met een oppervlakte van 1960 m2 aan achter de strandzone tussen het Pavillon du Rhin (waar nu de Venetiaanse Galerijen van het complex der Kon. Villa staan) en het Pavillon des Dunes, de terreinen tussen de huidige Parijsstraat en Kemmelbergstraat dus. Alles wijst erop dat de oesterputten Van Loo-Bernier net als het oesterpark Van Imschoot in 1852 werden aangelegd, al zouden ze volgens kadastrale gegevens pas uit 1856 dateren. In dagbladartikelen uit 1853 werden die oesterputten "nieuw" genoemd en uit lijsten van het havenverkeer weten we ondermeer dat ze in 1854 oesters uit Burnham betrokken

(30 tin januari bv.). Ze werden aangevoerd door de Engelse sloep "Four Brothers". Het jaar erop bracht dezelfde sloep geregeld Colchester-oesters binnen voor Vanloo-Bernier (20 ton in september bv.). In 1866 bouwde Van Loo-Bernier een pakhuis (160 m2), dat in 1876 alweer verdween. Over het strand liepen buizen tot aan de zee om het nodige water voor de putten te trekken. Ze waren een hinder voor wandelaars en badkarren. Wanneer die leidingen verstoep geraakten, en dat gebeurde nogal eens, moesten ze opengebroken worden, wat nog méér ongemakken met zich meebracht. Van Loo werd voor de rechter gedaagd om herstellingen te hebben uitgevoerd zonder voorafgaande toelating, maar hij werd vrijgesproken.

De administratie beval echter dat hij alles wat zonder toelating gebouwd was moest afbreken, wat Van Loo weigerde. De oesterputten werden door een escouade vernield en met zand opgevuld. Dit moet einde 1872-begin 1873 gebeurd zijn: de putten bestonden nog in 1871, want in juni van dat jaar opperde Van Iseghem in het parlement bezwaren tegen die oesterput op de zeedijk. Maar op 3 februari 1873 vroeg het gemeenteraadslid Carbon wanneer die rommel van de oesterput Van Loo-Bernier eindelijk zou opgeruimd worden. Op 14 september 1876 betaalde het Rekenhof 2 085,21 Fr solde uit, de prijs der vulwerken van de oude oesterput en herstel van de Zeedijk.

Oesterputten Rosalie Desmet Een annonce in "La Flandre Maritime" anno 1850 verraaft ons verder nog het bestaan van een "Depot d'huîtres anglaises et homards" gelegen Kapellestraat, 16 en uitgebaat door Rosalie Desmet. Deze zaak was geen oesterpark in de échte zin van het woord, eerder een winkel waar oesters zolang in het water gehouden werden.

Gastronomisch

Als restaurants die omwille van de oesters bijzonder gerenommeerd waren, noemden we al de "jardin de la Concorde", het restaurant van de oesterputten Musin en de "Tivoli". Deze waren allemaal op een of andere manier met oesterputten in verband te brengen. Een andere eet-gelegenheid was wel het café-restaurant-hotel "Pavillon des Dunes" ten Westen

van de stad, dat op 5 juni 1855 opende en dat ook bekend was voor oesters. In La Flandre Maritime (1855) vinden we volgende advertentie: "Sans abonnement. PAVILLON DES DUNES. CAFE-RESTAURANT; Cet établissement situé au bord de la mer, à deux pas des bains, donne accès aux voitures. On y trouve constamment le poisson frais, les huîtres anglaises de 1re qualité, homards, etc. à un prix modéré. Cabinet particulier pour diners de famille. Appartements garnis à louer, sur la mer et sur la campagne."

De "Belle-Epoque": bloeitijd van de Oostendse oesterteelt

In de laatste decennia der 19e eeuw werden de Oostendse oesters "Royal d'Ostende" of "Ostendaises" genaamd, een zo goed als onmisbare gang op de tafels van alle Europese paleizen, luxe-restaurants en herenhuizen.

Tot in 1914 waren de eerste-klasse oesters een zo goed als exclusieve Oostendse aangelegenheid. De faam der "Ostendaises" was zo groot dat ze een gevoelige concurrentie ging betekenen voor de oesterkultuur in de vreemde (Bretagne!).

Mettertijd stuurden buitenlandse kwekers

hun jonge oesters naar parken aan onze kusten om ze in de wateren uit te zetten en ze zo het sappige vlees, de karakteristieke finesse en smaak te laten verwerven. Minder eerlijke kwekers stuurden hun oesters via Oostende naar de verbruikers en gaven ze ook de naam "Ostendaises" mee. Ten onrechte natuurlijk, want deze oesters werden hier immers nooit geparkerd. In de eigentijdse pers werd die bedrieglijke gewoonte dan ook regelmatig aan de kaak gesteld.

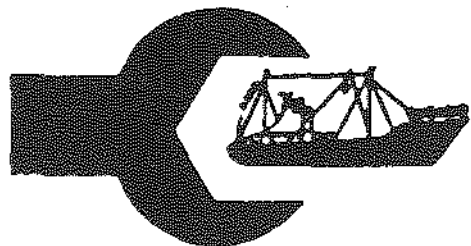
Voorals de Fransen zagen die Oostendse oester-voorspoed met een zeker gevoel van nijd: de vreemde oorsprong van de jonge oesters die hier opgekweekt werden was de aanleiding tot een soort lasterkampagne die Bouchon-Brandely, inspecteur der Franse Zeevisserij in 1891 op gang bracht via "L'Événement" en "Le Petit Journal": hij beweerde dat de Oostendse oesters een minderwaardig importartikel waren, dat de parken slecht gevoed werden en dat de Oostendse oesterkwekers maar één bekommernis hadden, namelijk zich zo snel mogelijk van hun uit Engeland ingevoerde oesters te ontdoen omdat de dieren na enkele weken vergingen in de vieze bassins. Tegen deze lasterlijke aantijgingen van Bouchon-Brandely werd dan ook heftig gercageerd in de Belgische pers. Het was immers géén geheim dat de oesters hier

niet geteeld werden. Ze werden aangevoerd uit natuurlijke teeltplaatsen in Groot Britannië als daar waren: Burnham, Colchester, Falmouth, Whitstable...

In de oesterparken van onze kusten (Blankenberge, Nieuwpoort, Oostende) werden deze dieren opnieuw uitgezet om ze in het zoute water die eigen verfijnde smaak en het gegeerde blanke vlees te laten krijgen. Deze eigenschappen waren het die de "Royal d'Ostende" tot de gastronomische wereldroem voerden.

Het spreekt vanzelf dat de behandeling van die oesters onaflatende zorg vergde. Zo moest men er ondermeer op letten de oesters in dunne lagen uit te spreiden op de bodems der parken. Zo bestond er minder kans dat de oesters elkaar gingen knijpen, wat anders een aanleiding tot grote sterfte gaf. Verder moest er ook op gelet worden de oesters bij hevige wind niet onbedekt te laten, daar de dieren daardoor verzwakten. Werden de oesters toch ziek - hun schelp kreeg dan een zwarte teint - dan was het noodzakelijk de oesters regelmatig te verleggen terwijl men er de dode dieren met zorg van tussen uit pikte. Bijzonder eervol voor de Oostendse oesterteelt in het algemeen was de uitspraak van A. Smith, raadsman bij de Deense regering, die in februari 1868 met

>



N.V. SCHEEPSWERVEN

SEGHERS

SLIPWAYKAAI 4, 8400 OOSTENDE

Tel. (059) 32 13 30

Fax (059) 32 11 77

Privé na 18 h.

Jacques Seghers

(059) 70 74 14

Jean Seghers

(059) 23 49 43

BTW 405.289.358

BBL 384-0084368-62

– **SCHEEPSHERSTELLINGEN**

– **SCHEEPSBOUW**

– **INDUSTRIËLE WERKEN**

– **HERSTELLING EN REVISIE
VAN ALLE DIESELMOTOREN**

zending te Oostende was om er de oesterteelt te bestuderen. Hij bezocht hier alle parken en konkludeerde dat de Oostendse oesterputten de beste waren die hij ooit te zien had gekregen.

Een grote rol bij het bekend maken van de "Ostendaises" speelden de grote tentoonstellingen van industrie en kunst die elk jaar in tal van grote Europese steden werden georganiseerd. Daarkreeg het (rijke) publiek de gelegenheid kennis te maken met produkten van allerlei tellen en industriën uit vele landen. We noemen hier enkel de industrie-tentoonstellingen van Boulogne, Arcachon, Paris, Den Haag... Maar onze oestertelers hadden op bijna elke expo een stand.

Uit de "Provinciale Wegwijzer van West-Vlaanderen" voor 1864 leren we dat er toen een achttal oesterputten te Oostende waren, namelijk:

De Brock & C° op het Hazegras, Musin op de Zeedijk, Roger & C° in de Christinastraat, Royon Hertoghe in de Kerkstraat, Termote Zn & C° in de Christinastraat, Valcke & C° in de Albertstraat, Vanderheyde Wwe op het Hazegras en Van Imschoot op het Hazegras.

Anno 1867 was er sprake van 10 parken; maar in 1886 telde A. STRACKE weer maar acht oesterhandelaars, die daarom niet allemaal parken bezaten: J. Bettger in de Brusselstraat 8, H. Desmet-Lambrecht St.-Jozefsplein 11, Halewijn-Royon & C° Nieuwpoortsesteenweg 37, E. Janssens Langestraat 91, E. Maurus Kapellestraat 42, L. Pavot Parkstraat 8, J. Roger Kapellestraat 70 en J. Wolters St.-Paulusstraat 40.

Ook in 1887 was er slechts van acht oesterputten sprake.

In "L'Echo d'Ostende" stond op 8 maart dat er maar vijf parken meer waren te Oostende: Stracke & C°, O. Roger, H. Desmet, E. Janssens en C° en de Société des Huitrières Parks. Samen hadden ze een jaarlijkse produktie van twintig miljoen oesters. Twee Belgische kotters zorgden voor de aanvoer van oesters en kreeft: de "Cecile" (reder E. Lambrecht; patroon Van Den Broucke) en de "Progrès" (reder Roger; patroon Hubert).

Enkele cijfers tonen duidelijk het groeiend belang van de Oostendse oesterputten in die tijd aan: in 1852, toen de kweek in Oostende nog goed op gang moest komen, voerden de Engelse sloepen reeds een totaal van 542 ton jonge oesters de Oostendse haven binnen, naast 136 ton kreeft. Daarbij voerden de Belgische schepen nog eens 401 ton kreeft voor repackage aan.

Het hoogtepunt kwam in de jaren kort voor de eerste wereldoorlog. De invoer van Engelse oesters, bestemd om in de Vlaamse oesterputten verder te "vetten" en voor later verbruik in België of voor uitvoer, zou in 1912 zo'n 2 135 000 kg

belopen hebben (ca. 35 miljoen stuks ter waarde van 1 068 000 frank). En in 1913: 1 788 000 kg (ca. 30 miljoen stuks ter waarde van 1 378 000 fr.). Vanzelfsprekend slaan deze cijfers niet op Oostende alleen.

In dezelfde tijd waren de prijzen der consumptie-oesters in de Oostendse vismijn als volgt: eerste kwaliteit kostte 8 à 25 frank per kg; 2de kwaliteit betaalde men 4 à 7 frank per kg.

Op zeker tijdstip waren er niet minder dan 26 oesterparken bedrijvig aan de Belgische kust. Allen werkten met gespecialiseerd personeel. Want de installaties vergden nauwgezet en vakkeurig onderhoud, wilde men de hoogstaande kwaliteit der oesters behouden. In de ongunstig gelegen parken moest voortdurend zeewater gepompt worden: voor deze bedrijven betekende dat extra-onkosten. Mandenvlechtsers, kistenmakers en kuipers vervaardigden de speciale verpakkingen, nodig voor het oestertransport.

Anno 1914 stonden er ongeveer 275 personen in voor het onderhoud der parken, het inpakken en verzenden. Dit voor het totaal van onze oesterputten.

De Regering beseftte ten volle het belang van de aanvoer van jonge Engelse oesters om onze eigen putten te laten floreren. Daarom was er -mits aan bepaalde voorwaarden voldaan werd- een vrijstelling van 50% op de invoerrechten der oesters bestemd voor de parken toegelaten.

De afhankelijkheid van de vreemde teeltcentra was verre van ideaal, zoals men later zou ondervinden.

In 1887 kloegen de Oostendse oesterkwekers: sedert enige tijd voelden ze de felle concurrentie van Frankrijk en Holland. Ze vroegen de Regering om tussenbeide te komen door o.m. de transportprijzen der expresstreinen te verminderen, evenals de transportprijzen op de mailboten Oostende-Dover.

Ook in de jaren 1908-1909 liep de verkoop voelbaar terug: na een epidemie waarbij slachtoffers waren gevallen, en waaraan oesters de oorzaak hadden, was in heel

Europa een ware paniekgolf ontstaan onder de oesterkonsumenten. Het betekende een slag voor onze kwekers, ook al waren het vreemde oestersoorten die de schuld troffen. In een interview dat kweker Van Graefschep in 1908 toestond aan "L'Echo d'Ostende" noemde hij alle vrees in verband met de "Ostendaises" ongegrond. Onze kwekers deden al het mogelijke om de betrouwbaarheid van de "Ostendaises" te bewijzen.

De oesterkwekers van de Belgische kust exporteerden gezamenlijk jaarlijks zo'n 30 miljoen oesters naar Frankrijk, Rusland, de Balkanstaten, de Duitse en de Oostenrijkse landen. Dit is zo'n 300 000 à 400 000 stuks per week!! Al deze verzendingen verliepen vlot met de expresstreinen.

Alle grote lijnen hadden immers goede verbindingen met Oostende. En het degelijk uitgebouwde treinverkeer in de jaren voor de eerste wereldoorlog stond borg voor snelle verzending.

Laten we tenslotte hier ook nog de auteur Antony Valabregue aan het woord: in zijn "Au pays flamand" legde hij in enkele alinea's getuigenis af van zijn bezoek aan een oesterput te Oostende.

"Avant de quitter Ostende, quelques excursions étaient encore indiquées dans les environs immédiats de la Ville. Je suis allé à Slykens visiter les écluses, et j'ai vu les parcs aux huîtres et aux moules. On croit généralement que les huîtres d'Ostende représentent un produit indigène; elles viennent d'Angleterre de Harwich et de Colchester. Dans les parcs ostendais, elles se transforment; on les engraisse dans les bassins plantés de pieux, où l'on fait entrer chaque jour l'eau de la mer à l'heure des marées. Des ouvriers spéciaux sont chargés d'ouvrir à n'importe quelle heure, le jour ou la nuit, à l'arrivée du flot, les vannes des bassins. Ils distribuent l'eau salée qui se renouvelle. Les parcs sont nombreux, placés à la fille et à la portée des écluses dont ils empruntent les eaux."

Norbert Hostyn

DELTAFLX BELGIUM N.V.

Kielbankstraat 1A 8380 Zeebrugge

* industriële artikelen voor visserij, scheepvaart en industrie

* Facom kwaliteitsgereedschappen

* lasapparaten, halfautomaten en lasdiesels

SPECIALITEIT: SLANGEN - TECHNISCH RUBBER - AFDICHTINGEN

tel: 050/ 54 66 10 & 050/ 54 67 13

privé: 050/ 41 76 19

fax: 050/ 54 68 02